



KOKEN MET
KARAMEL
HARTIG & ZOET

CONSTAN HEESTERMANS
MARIJE SIETSMA



Uitgeverij Loopvis

DE BASIS

- Voor je begint 12
- Basisrecept 18
- Smaakmakers 24

HARTIG

- Camembert met noten 28
- Pittig-zoete garnalen 30
- Inktvisringen met knoflook-karamelsaus 32
- Hartige taartjes met witlof en geitenkaas 34
- Kleurige groentetaart 38
- Zalm van de barbecue 40
- Sticky spareribs 42
- Buikspek uit de oven 46
- Noedels met speklapjes en misokaramel 48
- Gerookte eendenborstfilet 50

SNOEPERIJ

- Karamelplaat met noten 54
- Sinaasappellolly's met rozemarijn 56
- Zachte earlgreytoffee's 58
- Meer toffeesmaken 60
- Lavendelbonbons met stevige vulling 64
- Lavendelbonbons met zachte vulling 66
- Stevige koffiesnoepjes 68
- Popcorn met cashewnoten 72
- Kleverige karamelbroodjes 74
- Minidonuts met karamelvulling 78
- Boterkoekjes met gemengde noten 82
- Chocoladekoekjes met karamelvulling 86
- Banaan-toffeetaart 90
- Omgekeerde bananecake 92

NAGERECHTEN

- Panna cotta met sinaasappel en karamelsaus 96
- Chocolade-crèmetoetje met rozemarijn 98
- Karamel-cheesecake met ananas en suikerschotsen 102
- Suikerschotsen 104
- Vanille-ijs met karamel en chocolade 108
- Chocolade-tijmcake met geitenkaassaus 110
- Ijskoffie met whiskykaramel 112

INHOUD



1.



2.



5.



6.



3.



4.



7.



8.

BUIKSPEK UIT DE OVEN

Voor 6 flinke eters

1,5 kilo buikspek zonder zwoerd
2 pijpjes kaneel
3 stuks steranijs
2 theelepels zwarte peperkorrels
1 theelepel chilivlokken
2 theelepels korianderzaad
1 theelepel komijnzaad
4 kruidnagels
1 bosje tijm
½ bosje rozemarijn
1 teentje knoflook, fijngehakt
125 gram grof zeezout
2 eetlepels suiker
1 liter groentebouillon
100 gram gezouten karamel (basisrecept bladzijde 18)

Aan dit gerecht moet je op tijd beginnen. Het vlees moet namelijk een flinke tijd marineren, zodat de smaken er echt goed kunnen intrekken. Gelukkig hoef je er daarna nauwelijks nog naar om te kijken. Ideaal dus, voor etentjes waarbij je tijd wilt overhouden voor een goed gesprek.

Breek de pijpjes kaneel doormidden. Rooster ze samen met de steranijs, peperkorrels, chilivlokken, korianderzaad en de kruidnagels in een droge koekenpan, tot ze beginnen te geuren. Laat iets afkoelen en maal de specerijen dan fijn in een blender of koffiemolen.

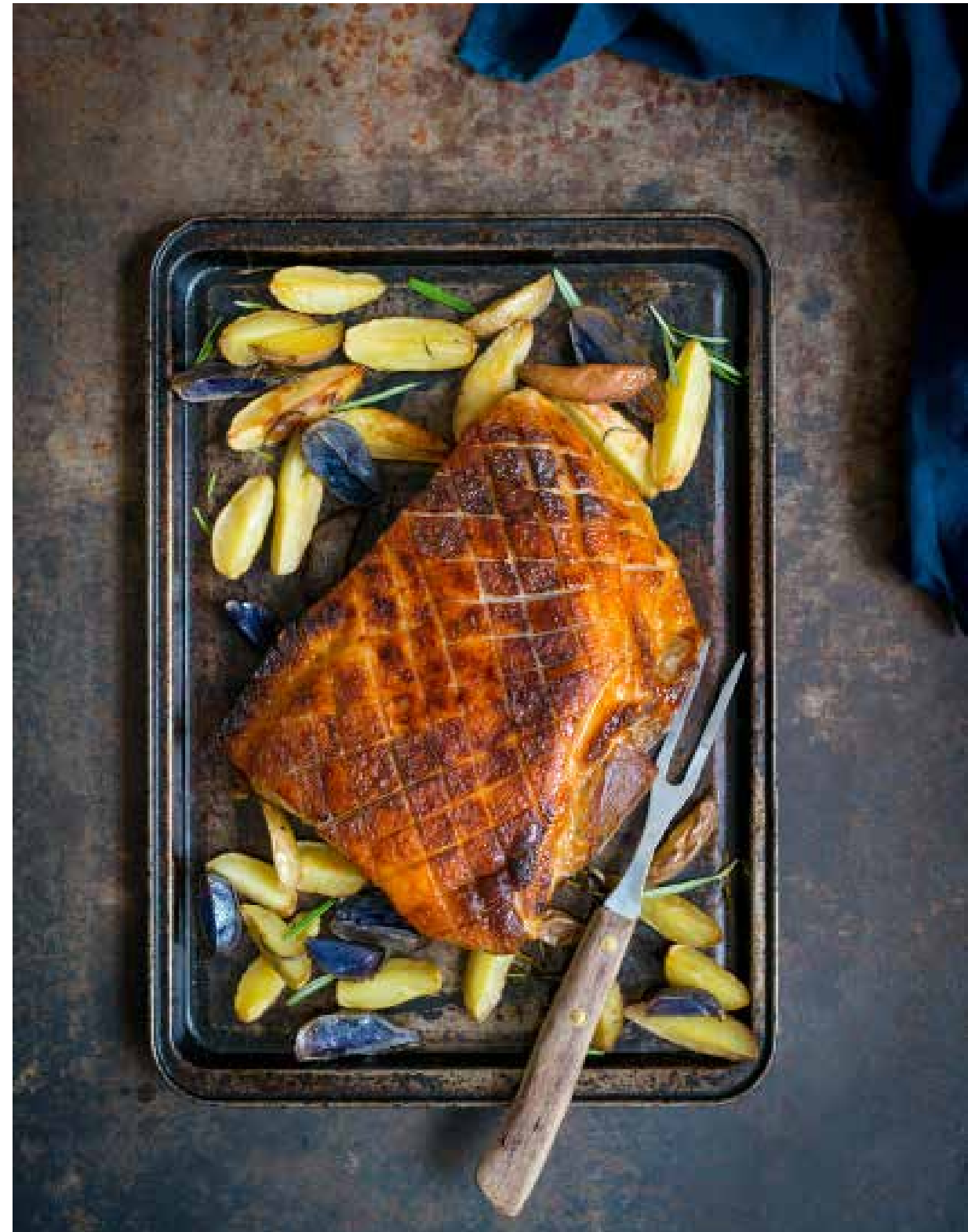
Ris de tijmblaadjes van de takjes en hak de naalden van de rozemarijn fijn. Meng de tijm en rozemarijn met de specerijen, zeezout en suiker en smeer het stuk buikspek hier goed mee in. Zet dit minimaal 24 uur in de koelkast om te marineren.

Verwarm de oven voor tot 150 °C (heteluchtoven 135 °C). Spoel het vlees goed af en leg het met de vette kant naar boven op een snijplank. Maar met een scherp mes inkepingen in een ruitpatroon

Vul een braadslee met de groentebouillon en leg het buikspek erin, met de vette kant naar beneden. Bak het vlees in ongeveer 2,5 uur gaar en haal het uit de oven.

Zet de oven (indien mogelijk) op grillstand en verhoog de temperatuur naar 200 °C (heteluchtoven 180 °C). Draai het vlees om, zodat de ingesneden, vette kant boven komt te liggen. Gebruik een kwastje om het spek goed in te smeren met karamel. Zet het vlees nog 15 minuten in de oven, zodat het een mooi gekaramelliseerde korst krijgt.

Serveer het buikspek in dunne plakken met geroosterde aardappeltjes.





NOEDEL MET SPEKLAPJES EN MISOKAMEL

Dit gerecht is echt belachelijk lekker. Zelfs een testpanel van kritische pubers was unaniem enthousiast. Als dát geen goede graadmeter is... Om er een wat completere maaltijd van te maken is het lekker om er wat paksoi bij te stomen of grillen.

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een ondiepe schaal en leg de speklapjes erin. Laat ze minimaal een uur marinieren in de koelkast (langer is natuurlijk nog lekkerder).

Doe de suiker in een flinke steelpan en zet op middelhoog vuur. Verwarm de suiker, terwijl je de pan af en toe walst, zodat de suiker gelijkmatig karamelliseert. Laat de suiker in 8 tot 10 minuten goudbruin kleuren.

Haal de pan van het vuur en voeg voorzichtig vissaus, water, rijstazijn en misopasta toe, terwijl je flink roert met een garde. Kijk uit, de suiker zal flink gaan borrelen en stomen.

Zet de pan terug op het vuur, voeg de gember toe en breng de karamelsaus aan de kook, terwijl je blijft roeren. Laat de saus ongeveer 2 minuten koken, tot de saus mooi stroperig is. Zet het vuur dan uit en laat de saus iets afkoelen terwijl je de speklapjes bakt.

Kook de noedels gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwarm ondertussen een grillpan en grill de speklapjes aan beide kanten een paar minuten, tot ze mooi gaar zijn. Als je geen grillpan hebt, kun je ze natuurlijk ook gewoon in een koekenpan bakken.

Verdeel de noedels over een schaal en meng er de lente-uitjes, chilipeper en 6 eetlepels van de miso-karamelsaus, doorheen. Snijd de gegrilde speklapjes in stukjes en verdeel ze over de noedels. Serveer met de partjes limoen en de rest van de miso-karamelsaus, zodat iedereen naar smaak extra saus kan toevoegen.

Voor 4 personen

600 gram lekker dikke speklapjes
250 gram noedels
2 lente-uitjes, in reepjes
½ rode peper, in ringetjes
klein handje pinda's, grof-gehakt
1 limoen, in partjes

Voor de marinade:
90 gram misopasta (te koop bij blowinkel en toko)
70 ml rijstwijjn
2 eetlepels suiker
20 ml appelsap
3 eetlepels water
20 gram gember, geraspt

Voor de misokaramelsaus:
330 gram fijne kristalsuiker
60 ml vissaus
60 ml water
1 eetlepel rijstazijn
1 eetlepel misopasta
2 cm gember, geraspt



ZACHTE EARL GREY TOFFEES

Deze karamels kauwen weg als klassieke toffees (ja, inclusief de restjes die tussen je kiezen blijven plakken). De earl greysmaak geeft ze een heel volwassen tintje. Probeer je liever een andere smaak, kijk dan op de volgende bladzijde voor meer lekkere smaakcombinaties.

Doe de slagroom in een kleine pan en breng aan de kook. Doe de losse thee bij de slagroom, roer even goed door en draai het vuur dan uit. Laat 15 minuten trekken met het deksel op de pan.

Giet de slagroom door een zeef in een kleine steelpan en gooi de theeblaadjes weg. Doe de roomboter, het vanillepoeder en het zout bij de earl grey room en zet de pan op middelhoog vuur. Zet het vuur uit, zodra de boter is gesmolten.

Doe de kristalsuiker, water en agavesiroop in een grote (steel) pan. Roer het goed tot elkaar, zodat alle suiker vochtig is. Zet de pan dan op het vuur, maar roer

niet meer. Om de warmte goed te verdelen kun je de pan het beste walsen.

Zet een suikerthermometer in de pan en verwarm de siroop tot 120 °C. Haal de pan van het vuur en giet er voorzichtig het slagroombotermengsel bij, terwijl je roert met een garde.

Stop met roeren zodra alle room is toegevoegd. Zet de pan weer terug op het vuur en verwarm de karamel ongeveer 10 minuten, tot hij opnieuw 120 °C is.

Giet de hete karamel in een met bakpapier beklede ovenschaal van ongeveer 20 x 20 cm. Laat de karamelplaat tenminste 2 uur afkoelen en snijd de plak dan met een heet mes in staafjes van ongeveer 1 cm breed en 10 cm hoog. Je kunt ze natuurlijk ook in blokjes of kortere staafjes snijden.

Wikkel de toffees in bakpapier. In de koelkast blijven ze ongeveer 2 weken goed.

Voor ongeveer 40 staafjes

300 ml slagroom
12 gram earl greythee (3 tot 6 zakjes)
60 gram roomboter
¼ theelepel vanillepoeder (of het merg van een half vanillestokje)
¼ theelepel zout
300 gram kristalsuiker
60 ml water
4 eetlepels agavesiroop (45 gram)



CHOCOLADE-TIJMCAKE MET GEITENKAASKARAMEL

Voor een tulband van 0,5 liter

Voor de cake:

100 gram boter
100 gram suiker
2 eieren
100 gram bloem
2 eetlepels cacao
1 theelepel bakpoeder
2 eetlepels verse tijmblaadjes
snuf zout
100 gram pure chocolade, in
kleine stukjes

Voor de saus:

400 gram basiskaramel (recept
bladzijde 18)
200 gram zachte geitenkaas

Deze cake is vooral heerlijk als nagerecht, vandaar dat we hem hebben gemaakt in een kleine bakvorm. Je kunt hem natuurlijk ook maken in een grotere cake- of tulbandvorm door de ingrediënten te vermenigvuldigen.

Verwarm de oven voor op 175 °C (heteluchtoven 160 °C) en vet de tulbandvorm goed in. Bestuif hem daarna met bloem en klop de bloem die niet blijft plakken eruit. Zo blijft er een dun laagje in de binnenkant zitten waardoor de tulband er straks makkelijk uit komt.

Mix de boter met de suiker mooi wit en luchtig. Voeg 1 ei toe en klop het goed door het boter-suikermengsel. Schraap ook het beslag van de randen mee en blijf tenminste 3 minuten kloppen zodat het ei goed is opgenomen en je nog steeds een luchtig beslag hebt. Herhaal dit met het tweede ei.

Meng de bloem met de bakpoeder, cacao, tijm en zout. Spatel dit rustig en kort door het boter-ei-suikermengsel.

Schep de stukjes chocola er doorheen, doe het beslag in de tulbandvorm en strijk het een beetje glad.

Bak de tulband gaar in ongeveer 40 minuten. Test de cake door erin te prikken met een satéprikker. Als deze er schoon uit komt is de cake klaar.

Verwarm de karamel in een steelpannetje. Gebruik een garde om de zachte geitenkaas goed door de karamel te mengen en serveer de cake met een flinke portie warme saus. Hij is zowel warm als koud erg lekker. Bewaar eventueel overgebleven saus in de koelkast.





Karamel is een kleverige alleskunner. Natuurlijk, het smaakt fantastisch in de koffie of over een pannenkoek, maar je kunt er zoveel meer mee! Naast basisrecepten om zelf karamel te maken, vind je in dit boek volop feestelijke zoetigheden als stevige koffiesnoepjes, met karamelroom gevulde donuts en bananen toffeetaart.

Helemaal bijzonder zijn de vele hartige gerechten. Van rokerige zalm en witloftaartjes tot langzaam gegaarde sticky spareribs. En wat dacht je van een misokaramelsaus bij een portie noedels met gegrild spek?

Koken met karamel is een feest voor zoetekauwen én liefhebbers van hartig



NUR 440

